



Villa Locatelli

Friulano

D.O.C. Friuli Isonzo



Friskt och elegant vin med smak av sommar! Bjud gärna som aperitif, till ostbrickan eller nyskördad sparris och till rätter av fisk och skaldjur.

Årgång: 2014
Druvsort: Friulano 100%
Region: DOC Friuli Isonzo, Friuli
Odlingsareal: 3 ha
Odlingsnivå: 47 möh
Odlingsläge: Nord - Syd
Uppbindning av vinrankan: Sylvoz - Guyot
Planteringsår: 1987 - 2007
Planteringsstäthet: 3 800 vinstockar/ha
Avkastning: 9 000 kg druvor/ha
Alkohol: 12,5 %
Syrahalt: 5,6 g/liter
pH: 3.4
Jordmån: Järn- och aluminiumhaltig lätt lerjord.
Skördeperiod: Tidigt september.
Produktion: 35 000 flaskor

Vintillverkning: Initieellt sker jäsning med skalkontakt under kylning och därefter sker jäsning vid kontrollerad temperatur under 10 dagar. Vinet lagras sedan i behållare av rostfritt stål i 5 månader innan det buteljeras.

Färg: Halmgul med guldiga reflexer.

Doft: Ren och elegant med vilda sommarblommor, mandel och lite inslag av honung.

Smak: Torrt och medelfylligt med krispig syra. Mjuk och avrundad med lätta mandeltoner som kliver fram efter en stund.

Passar till: Fisk och skaldjur, parmaskinka, vegetariska rätter, mellanlagrade ostar, soppor och sparris. Utmärkt som aperitif.

Serveringstemperatur: 8–10 °C